ORANIER

Einbaubackofen mit Pyrolyse
EBP 9884 06

4029808414570

Vorwort S. 3

Wie sieht der Backofen aus?
Gerätebeschreibung S. 3
Zubehör S. 4

Sicherheitshinweise S. 6

Installation des Backofens
Elektroanschluss S. 7
Austausch der Netzanschlussleitung S. 8
Einbaumaße S. 9

Benutzung des Backofens
1. Touch-Control-Display S. 10
2. Uhrzeit- und Datum einstellen S. 11
3. Kochvorgang S. 12

4. Anwendung der verschiedenen Garmöglichkeiten S. 13
a) Funktion „Chefmenu“ S. 16
b) Funktion „Speisenführer“ S. 20
c) Programme mit Vollautomatik S. 24
d) Funktion „Niedertemperatur-Garen“ S. 34

5. Backofeneinstellungen
a) Einstellung des bei der Betätigung der Tasten abgegebenen **Signaltons** S. 36
b) Einstellung des **Displaykontrast** und **Stand-by-Modus** S. 36
c) Einstellung des **Geruchskatalysators** ab 50°C S. 37
d) Einstellung des **Stromverbrauchs** S. 37
e) Einstellung der **Sprache** S. 38
f) Die Funktion **„Kurzzeitwecker“** S. 38

6. Die Reinigung des Backofenraums S. 39
a) Reinigungsfunktion S. 39
b) Wann eine Pyrolyse durchführen? S. 39
c) Wie einen Pyrolysezyklus durchführen? S. 40
d) Verriegelung der Steuerelemente S. 41
e) Reinigung der Außenfläche S. 43
f) Reinigung der Tür S. 43

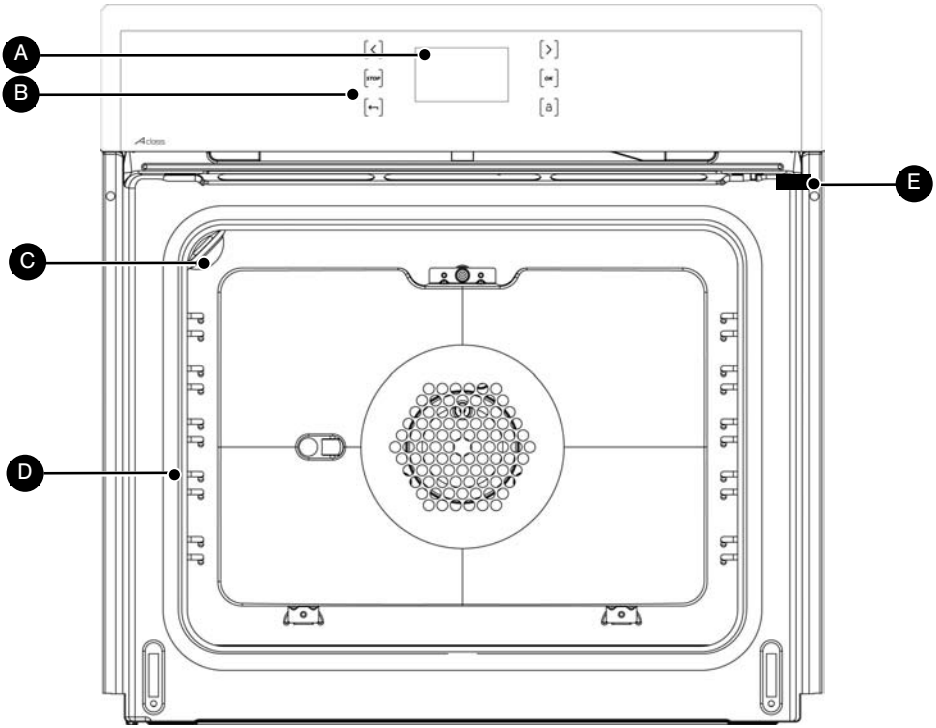
Abhilfe bei Funktionsstörungen S. 45
Oranier-Werksgarantie S. 47

Zusätzlich für Österreich: Durch elektronische Bauteile kann im Fehlerfall ein Fehlerstrom mit einem Gleichstrom-Anteil von mehr als 6 mA oder von mehr als 20 % des Gesamtfehlerstroms verursacht werden. Es sind daher in der Installation unbedingt gleichstromsensitive Fehlerstrom-Schutzschalter zu verwenden.

In der Gebrauchsanweisung geben Ihnen die Zeichen,

Sicherheitshinweise und

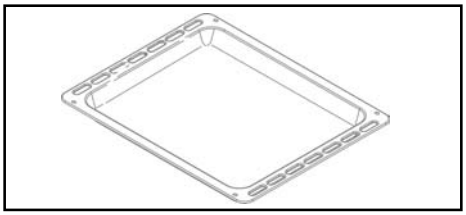
Ratschläge und Tipps.



GERÄTEBESCHREIBUNG

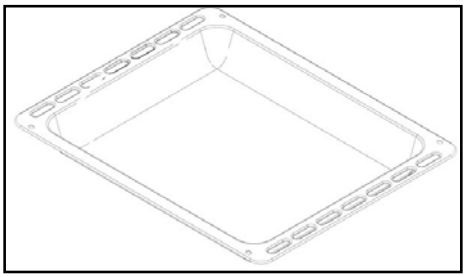
- **A** Display
- **B** Sensortasten zur Funktionsauswahl
- **C** Glühlampe
- **D** Einschubebenen
- **E** Erfassungskontakt der Türöffnung

- **Zubehör**



Mehrzweckblech

Es dient als Kuchenblech und hat eine schräg abgewinkelte Kante. Es wird für Backwaren wie Windbeutel, Baisers, Madeleines, Blätterteig usw. benutzt. Schiebt man es in die unter dem Grill befindlichen Einschubleisten, fängt es Bratensaft und Fett des Grillgutes auf. Zum Garen im Wasserbad kann es zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden.
Braten oder andere Fleischstücke sollten nicht direkt auf das Mehrzweckblech gegeben werden, denn dies würde automatisch zu starken Spritzern an den Ofenwänden führen.
Dieses Blech nie direkt auf den Backofenboden stellen.

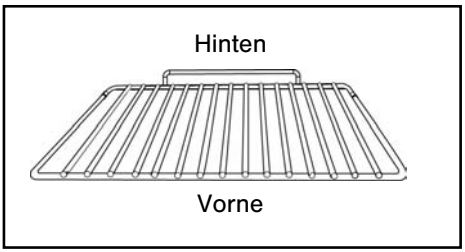


Tiefes Blech

Zum Auffangen von Bratensaft oder Fett. Halb mit Wasser gefüllt kann es auch zum Garen im Wasserbad verwendet werden.

Vermeiden Sie, zu bratendes Fleisch direkt auf dieses Blech zu legen, da dies eine starke Verschmutzung der Backofenwände durch Fettspritzer zur Folge hätte.

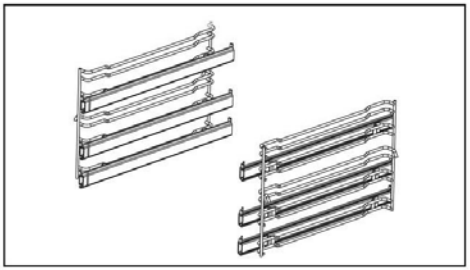
Das Blech nicht direkt auf den Backofenboden stellen, da dies die Emaille-Beschichtung beschädigen könnte.



Kippsicherer Rost

Der Rost ist für alle Kochgeschirre und Kuchenformen geeignet, die zu garende oder zu überbackende Lebensmittel enthalten.

Er wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt auf den Rost gelegt).



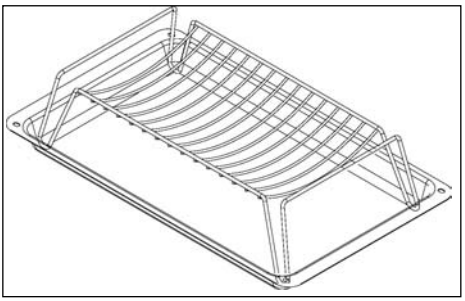
Teleskopauszüge (Sonderzubehör)

Durch dieses System kann die Emaille-Pfanne für den leichten Zugriff auf die Gerichte während des Garens ganz aus dem Backofen herausgezogen werden.

Kochgeschirr zum Niedertemperaturgaren

Die Fleischstücke (außer Geflügel) auf den in die Emaille-Pfanne gestellten Rost legen.

Die Joghurttöpfchen direkt auf die Emaille-Pfanne stellen.



Achtung!

Entfernen Sie unbedingt alle Zubehörteile und die Teleskopauszüge (als Sonderzubehör erhältlich) bevor Sie eine Pyrolysereinigung vornehmen!

△ Sicherheitshinweise

Bitte nehmen Sie diese Hinweise zur Kenntnis, bevor Sie Ihren Backofen einbauen und benutzen.
Dieser Backofen wurde zur Benutzung von Privatpersonen in ihrer Wohnung entwickelt. Er ist ausschließlich zum Garen von Nahrungsmitteln bestimmt und enthält keinerlei Bestandteile auf Asbestbasis.

ERSTE BENUTZUNG:

Bevor Sie Ihren Backofen das erste Mal benutzen, müssen Sie ihn bei geschlossener Tür etwa 15 Minuten bei stärkster Hitze aufheizen, damit das Gerät „eingefahren" wird. Die Mineralwolle, welche den Garraum umgibt, kann zu Beginn ausdünsten, was auf ihre Zusammensetzung zurückzuführen ist. Ebenso werden Sie vielleicht das Ausströmen von Rauch feststellen. Dies ist jedoch normal.

ANSCHLIESSENDE BENUTZUNG:

- Vergewissern Sie sich, dass die Backofentür gut geschlossen ist, damit die Dichtung ihre Funktion korrekt erfüllen kann.
- Achten Sie darauf, dass sich niemand auf die geöffnete Backofentür stützt oder setzt.
- **Bei Benutzung des Grills mit leicht geöffneter Tür können die erreichbaren Teile oder Flächen heiß werden. Kleine Kinder fernhalten.**
- Während der Benutzung wird das Gerät heiß. Die Heizelemente nicht berühren.
- Nach einem Garvorgang die Zubehörteile des Backofens (Grill, Bratspieß, Fettpfanne, Spießträger usw.) nie ohne Handschutz herausnehmen. Benutzen Sie einen Handschuh oder einen isolierenden Topflappen.
- Legen Sie Ihren Backofen nicht mit Alufolie aus, da sonst ein Hitzestau entsteht, der sich auf das Gar- oder Bratergebnis nachteilig auswirken und die Emaille beschädigen würde.
- Bevor Sie Ihren Backofen mittels einer Pyrolyse reinigen, alle Backofenzubehörteile sowie größere Überlaufreste entfernen.
- Keine Dampf- oder Hochdruckreiniger benutzen.
- Während einer Pyrolyse werden die erreichbaren Flächen heißer als bei normalen Benutzungen. **Kleine Kinder vom Backofen fernhalten.**
- **Die Reinigung des Garraums muss bei abgeschaltetem Backofen durchgeführt werden.**
- **Zu Ihrer Sicherheit ist der Backofen mit einer AUTOMATISCHEN ABSCHALTVORRICHTUNG ausgestattet** die funktioniert, wenn Sie versehentlich vergessen haben, ihn abzuschalten. Nach **10** Stunden Betrieb wird die Funktion **AS** (Automatic Stop) aktiviert und Ihr Backofen hört auf zu heizen.

AS erscheint anstelle der Uhrzeit und Sie hören eine bestimmte Zeit lang eine Serie von 2 aufeinanderfolgenden Pieptönen.

UMWELTSCHUTZ

Die Verpackungsmaterialien dieses Geräts sind recyclebar. Entsorgen Sie sie in den von den Gemeinden eigens zur Verfügung gestellten Containern und tragen Sie auf diese Weise zu ihrem Recycling und zum Umweltschutz bei.
Ihr Gerät enthält zahlreiche recyclingfähige Materialien. Es wurde deshalb mit dem Recylingzeichen versehen, um Sie darauf hinzuweisen, dass diese Geräte nach ihrem Gebrauch nicht mit dem übrigen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Das von Ihrem Hersteller in die Wege geleitete Recycling kann somit in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte unter optimalen Bedingungen erfolgen. Ihre Gemeinde oder Ihr Händler informieren Sie gerne über die Ihrem Wohnort am nächsten gelegenen Sammelstellen.
Wir danken Ihnen für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

Einbau

Elektrischer Anschluss

Allgemeiner Hinweis:
Das Gerät wurde gemäß der europäischen Norm EN 60335-2-6 hergestellt.
Es entspricht der Schutzklasse 1 und muss demzufolge geerdet werden!

Sicherheitshinweise
1. Der elektrische Anschluss des Gerätes darf ausschließlich von einer anerkannten Elektrofachkraft ausgeführt werden!

2. Die allgemein geltenden Vorschriften und Normen (z.B. DIN VDE usw.) sowie regionale Vorschriften des zuständigen Energieversorgungsunternehmens sind unbedingt zu beachten.

Keine Haftung bei Unfällen und Schäden, die auf eine nicht fachgerechte Ausführung des elektrischen Anschlusses oder auf Nichteinhaltung geltender Vorschriften zurückzuführen sind!

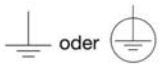
Weitere wichtige Hinweise:
Bauseits ist für das Gerät ein separater 230V- Wechselstromkreis vorzusehen, der mit 16 A abzusichern ist (Siehe Typenschild).

Für die Art des Anschlusses gibt es zwei Möglichkeiten:

1. Möglichkeit:
   Festanschluss über eine bauseits installierte Herdanschlussdose. Hierbei ist zu beachten, dass grundsätzlich die Möglichkeit bestehen muss, das Gerät vom Netz sicher zu trennen: Entweder durch Ausschalten bzw. Herausdrehen der Sicherung für das Gerät oder durch einen entsprechenden Trennschalter (bauseits zu installieren) in der Leitung zur Herdanschlussdose. **(Regionale Vorschriften beachten!)**

2. Möglichkeit:
   Anschluss an eine bauseits installierte Schutzkontakt-Steckdose (“Schuko-Steckdose” nach DIN 49440). In diesem Fall wird an die Netzanschlussleitung des Gerätes ein entsprechender, 3-poliger Schutzkontakt-Stecker (“Schuko-Stecker” nach DIN 49441) montiert. Zu beachten ist dabei auch, dass dieser Steckanschluss (Stecker / Steckdose) zugänglich bleibt, wenn das Gerät im Schrank eingebaut ist.

Keine Haftung bei Unfällen oder Schäden, die auf Mängel an der Elektroinstallation bauseits verursacht werden (z.B. fehlerhafte Erdung)!

Die Farben der einzelnen Adern in der Netzanschlussleitung sind zu beachten:
braun = Außenleiter (“Phase”)
blau = Neutralleiter
grün/gelb = Schutzleiter / PE (“Erdung”)  oder

Die Netzanschlussleitung muss so lang sein, dass folgende Bedingung erfüllt ist:
Der Backofen muss sich aus dem Schrank ausbauen und davor abstellen lassen, ohne dass die Leitung “spannt”, d.h. sie darf in dieser Situation keiner mechanischen Zugbelastung ausgesetzt sein.
Sollte die Netzanschlussleitung, mit der das Gerät werkseitig ausgerüstet ist, (ca. 1,5m lang) sich als zu kurz erweisen, so ist sie gegen eine längere auszutauschen.
Siehe hierzu das folgende Kapitel “Austausch der Netzanschlussleitung”.

Einbau

Austausch der Netzanschlussleitung

Als Netzanschlussleitung sind für das Gerät folgende Leitungstypen geeignet:

- H05 RR-F 3G1,5
- H05 RN-F 3G1,5
- H05 VV-F 3G1,5

Der Querschnitt der einzelnen Adern (3-adrige Leitung) muss mindestens 1,5 mm^2 betragen.

Während dieser Arbeit muss das Gerät vom Netz getrennt sein!

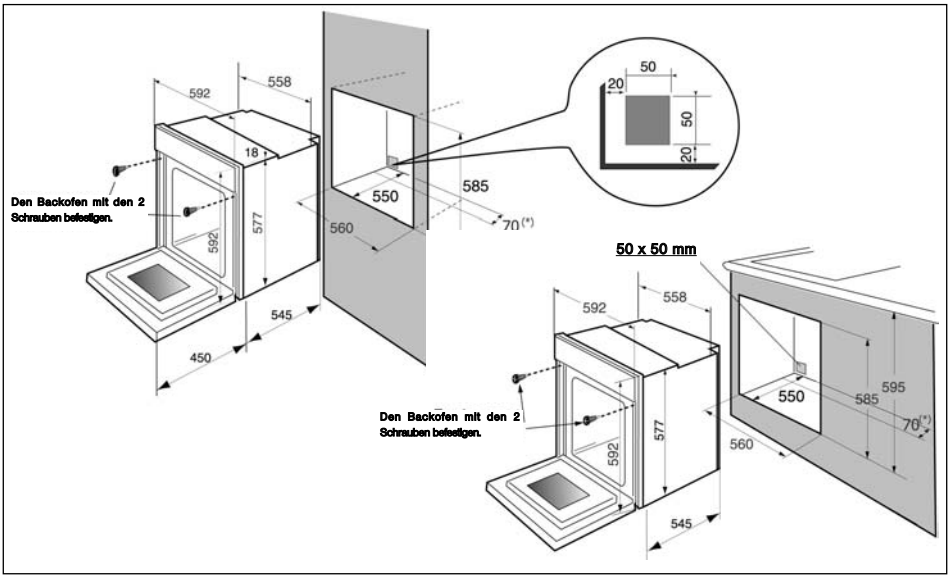
- Die Abdeckung unten rechts an der Rückwand entfernen durch Lösen der 2 Schrauben Klemmschrauben und die beiden Schrauben der Zugentlastungsschelle rechts neben dem Klemmblock lösen.
- Die auszutauschende Netzanschlussleitung herausziehen.
- Die Außenummantelung der neuen Leitung auf entsprechende Länge absetzen. An einzelnen Adern die Isolation etwa 12 mm weit entfernen und Aderendhülsen aufpressen.
- Die neue Leitung durch die dafür vorgesehene Öffnung in der Rückwand und durch die Zugentlastungsschelle einführen.
- Die Außenummantelung der Leitung soll in der Zugentlastungsschelle auf der Seite zum Klemmblock hin mindestens 1 bis 2 mm überstehen. Dann die beiden Schrauben der Schelle festziehen. Die Wirksamkeit der Zugenlastung durch Ziehen an der Leitung in angemessener Intensität prüfen.
- Die Adern an die einzelnen Klemmen folgenderweise anschließen:

Klemme L - braune Ader
Klemme - grün/gelbe Ader
Klemme N - blaue Ader

- Die Klemmschrauben fest anziehen und durch vorsichtiges Ziehen an den einzelnen Drähten prüfen, ob die Ader von der Klemme sicher erfasst wurde.
- Die Abdeckung wieder mit den beiden Schrauben montieren.

Sicherheitshinweis):
Nach Austausch der Netzanschlussleitung
Sicherheitsüberprüfung nach VDE 0701 durchführen!

Einbaumaße



Der Backofen kann ebenso unter einer Arbeitsplatte wie auch in einem Hochschrank (offen* oder geschlossen) mit den geeigneten Abmessungen installiert werden.

Ihr Backofen ist mit einer optimierten Luftkühlung ausgestattet, die es ermöglicht, unter Beachtung der nachstehenden Elemente hervorragende Gar- und Reinigungsergebnisse zu erzielen:

• Den Backofen im Möbel so zentrieren, dass ein Mindestabstand zu den nebenstehenden Schränken von 5 mm gewährleistet ist.

• Das Material des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder mit einem derartigen Material beschichtet sein).

• Um dem Backofen mehr Standfestigkeit zu verleihen, wird er mit 2 Schrauben durch die dafür vorgesehenen Bohrungen in den seitlichen Schutzleisten befestigt (siehe Schema).

Dafür wie folgt vorgehen:

1) Die Schraubenabdeckungen aus Gummi entfernen, um die Befestigungsbohrungen freizulegen.

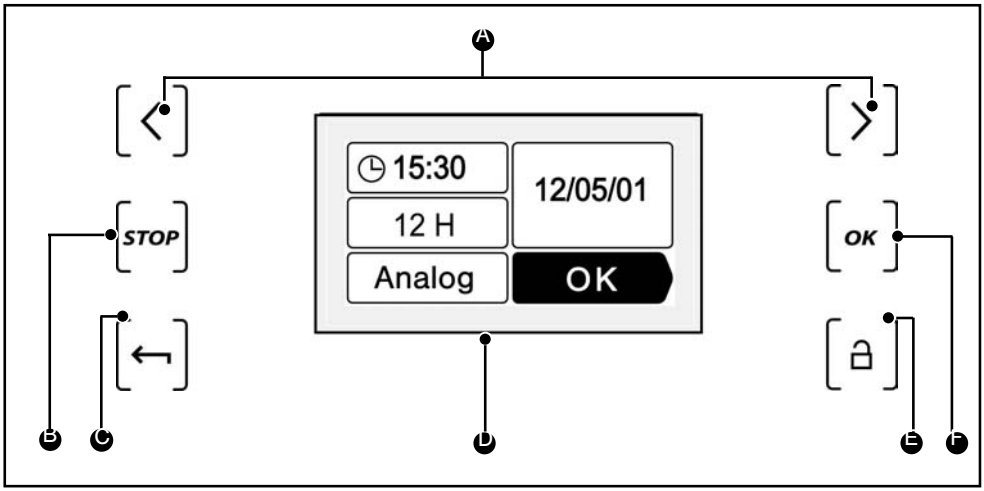
2) In die Möbelwand ein Loch von Ø 3 mm bohren, um das Bersten des Holzes zu verhindern.

3) Den Backofen mit den 2 Schrauben befestigen.

4) Die Schraubenabdeckungen aus Gummi wieder einsetzen (sie dienen auch als Dämpfer beim Schließen der Backofentür).

(*) Wenn der Hochschrank offen ist, darf seine Öffnung (höchstens) 70 mm betragen.

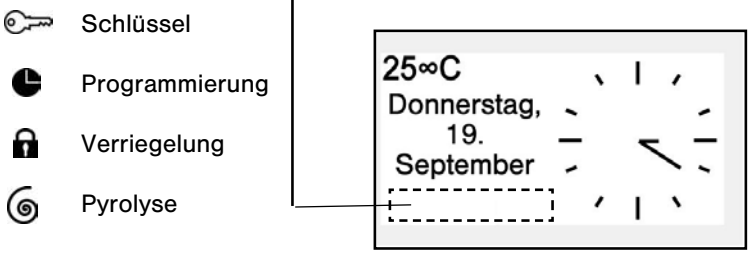
Um sicher zu gehen, dass der Einbau korrekt durchgeführt wird, sollten Sie einen Installateur für Haushaltsgeräte mit der Montage beauftragen.



- **A** Wahltasten
- **B** Abschaltung des Backofens oder der Programmierung
- **C** Zurück zur vorherigen Ebene
- **D** Anzeige
- **E** Tastaturverriegelung
- **F** Bestätigungstaste

Erste Benutzung: Bevor Sie Ihren Backofen das erste Mal benutzen, müssen Sie ihn bei geschlossener Tür etwa 15 Minuten leer auf höchster Stufe heizen, um das Gerät „einzufahren“. Aufgrund ihrer Zusammensetzung kann die Mineralwolle um den Garraum herum ausdünsten. Ebenso kann es zur Rauchbildung kommen. **Das ist jedoch normal.**

Anzeigen:



• *EINSTELLUNG VON UHRZEIT UND DATUM*

• *Beim ersten Einschalten*

Der Backofen zeigt folgendes Display an.

Das gewünschte Display durch Drücken der Tasten < oder > einstellen.

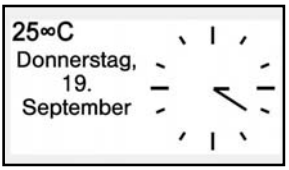
Mit der Taste OK bestätigen.

Datumsanzeige (1).

Uhrzeitanzeige (2).

Anzeige als 12 h oder 24 h (3).

Uhrzeitanzeige (4) in folgender Form:



Analoganzeige

Analoganzeige

oder

oder

Digitalanzeige

Digitalanzeige

- Mit OK bestätigen.

- Durch Drücken von ← zur vorherigen Menüseite zurückkehren.

• *Uhrzeit- oder Datum ändern*

- Zweimal die Taste OK drücken.

- Die Tasten < oder > bis zur Anzeige „Einstellungen“ drücken, mit OK bestätigen, „Uhrzeit / Datum“ wird angezeigt. Für den Zugang auf Zeitdaten erneut auf OK drücken, dann wie beim Einschalten vorgehen.

- *KOCHVORGANG*

Der Backofen verfügt über 3 verschiedene Programmierarten:

a) Garvorgänge, bei denen alle Parameter eingestellt werden müssen (eigene Wahl des Garmodus, der Temperatur und der Gardauer): Funktion „**Chefmenü“** auswählen.

b) Garvorgänge, bei denen Sie nur die Lebensmittelart und das Gewicht einstellen müssen. Der Backofen wählt die Parameter Temperatur, Gardauer und Beheizungsart aus:: **Funktion „Speisenführer“ auswählen.**

c) Ein vom Backofen vollautomatisch durchgeführter Garvorgang: Sie wählen die Lebensmittelart aus. Temperatur, Gardauer und Beheizungsart werden vom Backofen bestimmt: **Programme mit Vollautomatik** auswählen.

- *ANWENDUNG DER VERSCHIEDENEN GARMÖGLICHKEITEN*

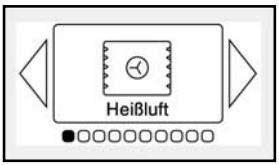
  - *Die Funktion „Chefmenu“*

Über die Funktion **Chefmenu** müssen die Garparameter individuell eingestellt werden: Temperatur, Beheizungsart, Gardauer.

- Die Taste OK drücken und es erscheint „Chefmenu“ im Display.

- Erneut auf OK drücken, um die Beheizungsart aus der folgenden Liste durch Drücken auf < oder > auszuwählen (für die Auswahl in der beigefügten Gartabelle nachsehen):

Beispiel



· **Heißluft**

· **3D-Heißluft**

· **Ober-/Unterhitze ECO**

· **Ober-/Unterhitze**

· **Grill mit Umluft**

· **Großflächen-Grill**

· **Kleinflächen-Grill**

. **Warmhalten von Gerichten**

· **Auftauen**

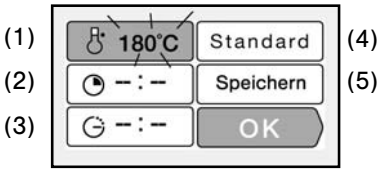
Zur Bestätigung die Taste OK drücken.

- *DIE FUNKTION „CHEFMENU“*

Der Backofen fordert zur Eingabe der anderen Garparameter auf.

- *Temperatur*

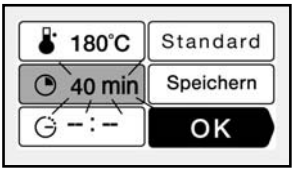
Der Backofen empfiehlt eine Gartemperatur in Abhängigkeit der gewählten Beheizungsart. Die Temperatur kann wie folgt verändert werden:
Auswahl des Feldes T° (1) und Drücken auf < oder >. Mit der Taste OK bestätigen. Das Feld T° blinkt: Die gewünschte T° durch Drücken auf < oder > auswählen und bestätigen.
In der Position Grill (klein oder groß) das Feld „Grilleistung“ wählen, die gewünschte Leistung mit den Tasten < oder > einstellen und bestätigen.

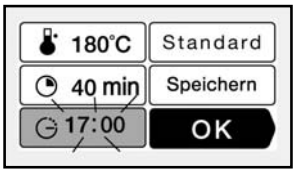


- *Gardauer und Garzeitende*

Die Gardauer des Gerichts kann in dem Feld ◔ eingegeben werden.

Auf < oder > drücken, anschließend bestätigen, damit das Feld blinkt. Durch Drücken auf < oder > die Gardauer eingeben und bestätigen. Beim Einstellen der Gardauer zählt die Uhrzeit des Garendes (Feld ↻) automatisch aufwärts. Die Uhrzeit des Garendes kann geändert werden, wenn letzteres verschoben werden soll. In diesem Fall das Feld ↻ wählen und wie bei der Einstellung der Gardauer vorgehen. Nach der Wahl des Garzeitendes bestätigen.
Der Backofen geht bis zum Start des Garvorgangs (Symbol ... in der Anzeige) in den Stand-by-Modus (Gardauer - Ende).
Anm.: Sie können den Garvorgang auch direkt starten (ohne Programmierung von Garende). In diesem Fall die Felder für Gardauer und Garende überspringen, direkt zu „OK“ gehen und für den Start des Garvorgangs bestätigen.
Der Backofen muss dann eventuell durch zweimaliges Drücken der Taste „STOP“ ausgeschaltet werden.





ECHTE HEISSLUFT
(empfohlene Temperatur **180 °C**, mindestens 35 °C, höchstens 235 °C)

- Das Garen erfolgt durch das Heizelement in der Rückwand des Backofens und dem Umluftventilator.
- Schneller Temperaturanstieg: Gerichte können in den kalten Backofen gestellt werden.
- Für saftiges helles Fleisch, Fisch und Gemüse empfohlen.

Für Gar- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.

3D-HEISSLUFT
(empfohlene Temperatur **205 °C**, mindestens 35 °C, höchstens 275 °C)

- Das Garen erfolgt durch Ober- und Unterhitze sowie echte Heißluft.
- Kombination dreier Heizquellen: viel Unterhitze, ein wenig echter Heißluft und etwas Grilleinwirkung zum Anbräunen.
- Z.B. für Quiches, Pizza, Blätterteigpasteten, saftige Obstkuchen empfohlen.

OBER-/UNTERHITZE
(empfohlene Temperatur **240 °C**, mindestens 35 °C, höchstens 275 °C)

- Das Garen erfolgt durch Ober- und Unterhitze.

OBER-/UNTERHITZE ECO
(empfohlene Temperatur **200 °C**, mindestens 35 °C, höchstens 275 °C)

- Das Garen erfolgt durch Ober- und Unterhitze.
- Mit dieser Einstellung kann bei gleichen Garergebnissen Energie gespart werden.
- Die Energiesparposition ECO dient als Grundlage für die Angaben auf dem Energieetikett.
- Die Garvorgänge erfolgen **ohne Vorwärmen.**

GRILL MIT UMLUFT
(empfohlene Temperatur **200 °C** mindestens 180 °C, höchstens 230 °C)

- Das Garen erfolgt abwechselnd durch das obere Heizelement und den Umluftventilator.
- Vorheizen nicht erforderlich.
- Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einschieben.

** Für die Angabe auf dem Energieetikett gemäß der europäischen Norm EN 50304 und der Europäischen Richtlinie 2002/40/EG benutzte Sequenz(en).*

GROSSFLÄCHEN-GRILL
(empfohlene Einschubebene **4** - mindestens 1 - höchstens 4)

- Das Garen erfolgt durch Oberhitze.
- Der starke Grill deckt die gesamte Fläche des Gitters ab.
- Wird für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Brotscheiben und Gambas auf dem Grillgitter empfohlen.

KLEINFLÄCHEN-GRILL
(empfohlene Einschubebene **2** - mindestens 1 - höchstens 4)

- Das Garen erfolgt durch Oberhitze.
- Der Grill deckt die gesamte Fläche des Gitters ab, jedoch mit kleinerer Leistung.
- Wird für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Brotscheiben und Gambas auf dem Grillgitter empfohlen.

Warmhalten von Gerichten
(empfohlene Temperatur **80 °C**, mindestens 35 °C, höchstens 100 °C)

- Die echte Heißluft des Backofens ist aktiv.
- Empfohlen, um das **Aufgehen von Brot-, Hefe- und Kugelhopfteig** zu begünstigen, ohne 40 °C zu überschreiten (Tellerаufwärm- oder Auftautemperatur).

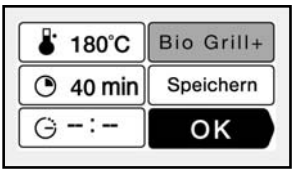
Auftauen
(empfohlene Temperatur **30 °C**, mindestens 30 °C, höchstens 50 °C)

- Zum Auftauen wird wenig Wärme zugeführt und die Luft wird umgewälzt.
- Ideal für empfindliche Nahrungsmittel (Obstkuchen, Sahnezubereitungen usw.)
- Das Auftauen von Fleisch, Brötchen usw. erfolgt bei 50 °C (Fleisch auf das Rost legen, ein Gefäß zum Auffangen der Auftauflüssigkeit darunter stellen. Diese Flüssigkeit ist nicht für den Verzehr geeignet).

- *DIE FUNKTION „CHEFMENU“*

  - *Option „Bio-Grill+“*

Beim Wählen des Feldes „Standard“ und anschließendem Bestätigen kann auf die Funktion „Bio-Grill+“ zugegriffen werden. Mit dieser Funktion kann das Garen mit einem Überbacken des Gerichts in den letzten 5 Minuten abgeschlossen werden. Diese Funktion wird durch ein Blinken des Grills im Display beim Start 5 Minuten vor Garende dargestellt.
Anm.: „Bio Grill +“ kann für die Gararten „Chefmenu“ und „Speisenführer“ außer bei folgenden Betriebsarten verwendet werden: Grillfunktionen (Kleinflächen- / Großflächengrill sowie Grill mit Umluft), Auftauen, Warmhalten und Ober-/Unterhitze ECO.



  - *Option Memory-Programme*

Wenn das gerade definierte Programm gespeichert werden soll, zu diesem Feld gehen und bestätigen:

Sie können bis zu drei eigene Programmabläufe individuell speichern.

Nach erfolgtem Garen mit dem CHEFMENU können Sie den Programmablauf im Speicher ablegen.

Gehen Sie dazu in den Bereich „Speicher“.

Das Display schlägt dann vor, die Parameter in einem leeren Speicher abzulegen oder einen auszuwählenden Speicher durch die neuen Parameter zu ersetzen.

- *DIE FUNKTION „CHEFMENU”*

Vorgehensweise:

- Die Funktion „Speicher“ wählen

- Auf OK drücken.

- Das „letzte Gericht“ mit den Tasten < oder > wählen. Das Display zeigt dann die letzten Einstellungen bezüglich des letzten Garvorgangs an.

- Auf OK drücken.

- Zur Bestätigung dieser Parameter OK drücken.

- „Speichern“ wählen.

- Auf OK drücken.

- Die Option „Speicher“ aufrufen,

- Auf OK drücken.

- Die Nummer des Speichers (1, 2 oder 3 wählen)

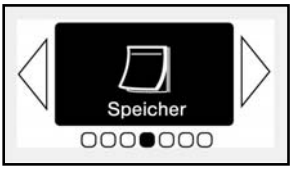
- Auf OK drücken.

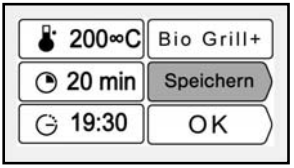
- Das Display zeigt nun folgendes an:

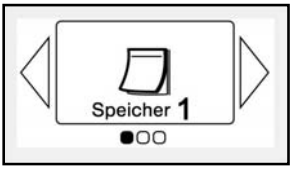
entweder einen leeren Speicher,

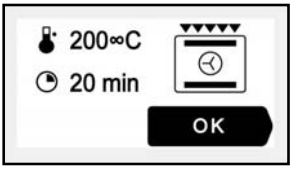
oder einen belegten Speicher,

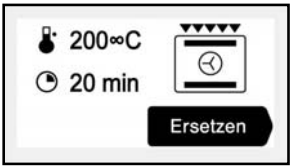
- Bestätigen.











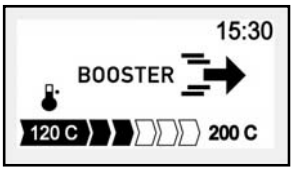
- *DIE FUNKTION „CHEFMENU”*
  - *Start des Garvorgangs*

- Die Option „Speicher“ aufrufen und die gespeicherten Parameter anwählen. Zum Starten des Garvorgangs die Taste OK drücken.

Nach dem Bestätigen startet das Garprogramm sofort oder geht bei später festgelegtem Ende des Garzeitendes in den Stand-by-Modus über.

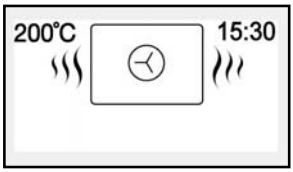
Beim Start des Garvorgangs wird nachstehendes Display mit der Angabe angezeigt, dass der Ofen auf schnelles Aufheizen (Booster) geht. Anhand des zunehmend ausgefüllten Pfeils kann der Temperaturanstieg des Backofens verfolgt werden. Links wird die gegenwärtige Temperatur im Ofen angegeben und rechts die Temperaturvorgabe.

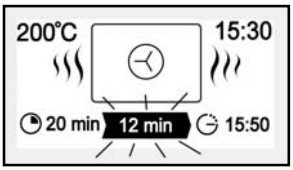
Wenn diese Temperatur erreicht ist, geht der Backofen in den Garmodus über: Es erscheint folgendes Display:



(3)

(1) (2)





(4) (5) (6)

Garen ohne Wahl der Dauer

1) Die Temperatur im Backofeninnern
2) Die Uhrzeit
3) Der gewählte Garmodus (Animation).

Garen mit gewählter Dauer

1) Die Temperatur
2) Die Uhrzeit
3) Der gewählte Garmodus (Animation).
4) Die Gardauer
5) Die verbleibende Gardauer (blinkt)
6) Die Uhrzeit des Garendes

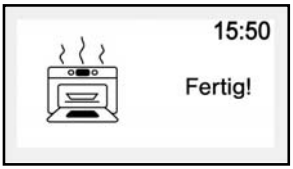
<u>NACH DEM GARVORGANG</u>:

Garen ohne Wahl der Dauer

Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, den Backofen durch Drücken der Taste STOP abschalten.
Die Abschaltung des Garvorgangs durch Drücken der Taste OK bestätigen.

Garen mit gewählter Dauer

Der Backofen schaltet automatisch ab, klingelt 2 Minuten lang und weist darauf hin, dass das Essen fertig ist.
Auf OK drücken, um die Signaltöne auszustellen.



• *HINWEISE ZUR NUTZUNG DES BACKOFENS*

Fleisch garen

• Fleisch sollte mindestens eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen, bevor es in den Ofen geschoben wird. Speck von rotem Fleisch entfernen, um Rauch und Geruchsentwicklung zu vermeiden.

• Es wird empfohlen, ein auf die Größe des zu bratenden Fleischstücks abgestimmtes Kochgeschirr aus Ton zu wählen (weniger Spritzer als bei Glas).

• Erst am Ende des Garvorgangs salzen, da sonst Blut austritt und das Fleisch austrocknet.

• Einige Löffel heißes Wasser in das Kochgeschirr geben, damit der Saft nicht verkohlt.

• **Garzeit**

- Rinderbraten (nicht durchgebraten) 10 bis 15 Min. bei 500 g
- Schweinebraten 35 bis 40 Min. bei 500 g
- Kalbsbraten 30 bis 40 Min. bei 500 g

• Nach dem Garvorgang muss das Fleisch in Alufolie eingewickelt unbedingt ruhen (10 bis 15 Min.). Während dieser Zeit entspannen sich die Fasern, das Fleisch nimmt eine einheitliche Farbe an und bleibt weich.

• **Für Grillgut**: leicht mit Öl bestreichen. Zum Wenden von rotem Fleisch sollte ein Pfannenwender zu Hilfe genommen werden. Das Fleisch nicht anstechen.

• Geflügelhaut sollte unter den Flügeln angestochen werden, damit das Fett ablaufen kann, ohne zu spritzen.

Kochen von Gemüse

• Für ein Kartoffelgratin wird empfohlen, die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln in Milch oder Milch + Sahne vorzukochen.

• So lassen Paprikaschoten sich leicht häuten: Schoten mit der Haut nach oben unter den gut geheizten Grill legen: wenn die Haut Blasen wirft, die Paprikaschoten einige Minuten in eine Plastiktüte legen. Anschließend lässt sich die Haut leicht abziehen.

• Zubereitung gefüllter Tomaten: Eine Kappe von den Tomaten abschneiden, die Kerne entfernen, die Tomaten innen salzen und umgekehrt zum Abtropfen auf einen Rost setzen. Anschließend füllen.

• Chicorée (mit Schinken und Bechamel-Sauce) muss lange abtropfen: ansonsten würde die Garflüssigkeit die Sauce dünnflüssig und fade werden lassen.

• Wenn ein Gratin mit Paniermehl bedeckt werden soll, muss es mit dem geriebenen Greyerzer vermischt werden. Das Paniermehl absorbiert das Fett und macht den Gratin knusprig.

Gebäck backen

• **Wahl der Backformen:**
Helle und glänzende Formen vermeiden:
- Sie verlängern die Backzeit
- Sie erfordern ein Vorheizen des Backofens

Für Tartes, Quiches, ... Backformen **aus Blech mit Anti-Haftbeschichtung** verwenden. Dann wird der Teig knusprig und unten goldbraun.

• **Tricks:**
Es wird empfohlen, die Backformen oder den Boden von emailliertem Geschirr mit **Backpapier** auszulegen: Es schützt vor Säureflecken und vereinfacht das Herausnehmen aus der Form. Die Hefe sollte immer am Schluss der Zubereitung hinzugefügt werden und nicht mit Salz in Kontakt kommen: Sie würde ihre Eigenschaften verlieren.

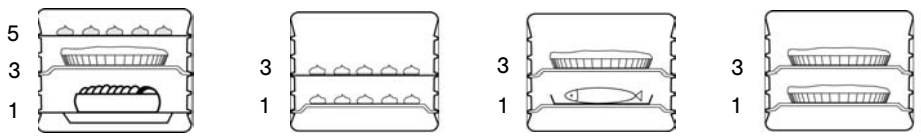
Beim Backen mit Umluft (z.B. bei Echter Heißluft) sollte die Backtemperatur um 30 °C bis 50 °C niedriger als bei herkömmlichem Backen gewählt werden.
Die Garzeiten verlängern sich dann um 5 bis 10 Minuten

• Bei langer Garzeit den Backofen 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit abschalten, um die Resthitze auszunutzen.

Garen auf mehreren Ebenen Funktion

DEN BACKOFEN VOR DEM EINSCHIEBEN DER SPEISEN VORHEIZEN

• Vorausgesetzt, dass bei gleicher Temperatur gegart wird, können mehrere Gerichte (gleiche oder unterschiedliche) gleichzeitig gegart werden, ohne dass Geschmack oder Geruch übertragen wird. Dabei ist es nicht unbedingt erforderlich, die Gerichte gleichzeitig in den Ofen zu schieben oder herauszunehmen. Die Garzeit der einzelnen Gerichte muss in diesem Fall um 10 bis 20 Minuten verlängert werden.



- *FUNKTION „SPEISENFÜHRER”*

Die Funktion „Speisenführer“ wählt die geeigneten Parameter je nach dem ausgewählten Lebensmittel und seinem Gewicht aus.

1. Die Tasten < oder > drücken. „Speisenführer“ auswählen. Bestätigen.

2. Der Backofen schlägt dann verschiedene Lebensmittelfamilien vor.

Die Tasten < oder > drücken, um unter den vorgeschlagenen Familien zu wählen:

. Weißes Fleisch

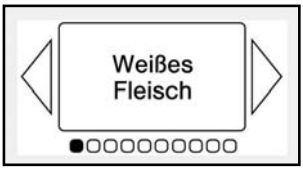
· Rotes Fleisch

· Fisch

· Gemüse

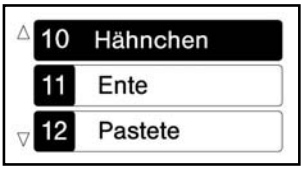
· Kuchen

· Tartes und Speckkuchen



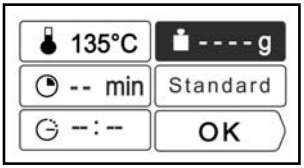
Zur Bestätigung die Taste OK drücken.

3. Das entsprechende Gericht auswählen und bestätigen.



4. Nach Auswahl des Lebensmittels werden Sie zur Eingabe des Gewichts (Feld) oder bei Kuchen, Quiches und Gemüse des Gefäßmaterials (Aluminium, Porzellan usw.) oder der Dicke des Lebensmittels (Apostelkuchen) auf.

Nach Eingabe von Gewicht und Gefäßmaterial berechnet der Backofen automatisch die Beheizungsart und Gartemperatur und zeigt die ideale Gardauer an. Auf Wunsch kann die Uhrzeit des Garzeitendes geändert werden, indem das Feld („ “) ausgewählt und die neue Uhrzeit des Garzeitendes angezeigt wird.

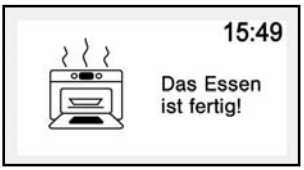


Nach der Bestätigung mit „OK“ empfiehlt der Backofen die Höhe der Einschubebene, auf die das Kochgeschirr gestellt werden muss.

- *FUNKTION „SPEISENFÜHRER”*

5. Das Gericht in die empfohlene Einschubebene einschieben (von 1 unten bis 5 oben)

6. Durch Drücken des Knopfes bestätigen, der Backofen startet.



7. Wenn die Gardauer abgelaufen ist, schaltet sich der Backofen aus und das Display zeigt an, dass das Essen fertig ist.

• *Zusätzliche Hinweise zum Garen je nach: „Speisenführer“*

Alle Backvorgänge erfolgen OHNE Vorheizen des Backofens.

GARVORGÄNGE: ROTES FLEISCH
- Lamm - Rücken
- Lamm - Keule
- Durchgebratener Rinderbraten
- Nicht durchgebratener Rinderbraten

Es wird automatisch mit dem TURBO-GRILL gegart.
Das Fleisch muss (ohne Geschirr) auf den Rost + Fettpfanne gelegt werden. Das Fleisch kann nach halber Garzeit gewendet werden.

GARVORGÄNGE: KUCHEN / TARTES
Wahl der Backform:
Aluminium: Farbige Backformen mit Anti-Haftbeschichtung, weiche Silikon-Backformen sind gut für feuchten Teig geeignet (Quiches oder Obstkuchen).

GARVORGÄNGE: PASTETEN
Die Pastete in ein Wasserbad stellen (eine Schüssel, die größer als die Pastetenform und halb mit kochendem Wasser gefüllt ist).

- *Liste der Gerichte des „Speisenführers“*

Menüs Speisenführer	REZEPTE
WEISSES FLEISCH	Ente Putenschenkel Fasan Kaninchen Hasenrücken Gans Perlhuhn Schweinenacken Schweinefilet Hähnchen (< 1700 g) Hähnchen Drehspieß (Drehspieß akt. nicht möglich) Pastete Kalbsbraten
ROTES FLEISCH	Lammschulter Lammkeule Lammrücken Durchgebratener Rinderbraten Rinderbraten - nicht durchgebraten
FISCH	Hecht Dorade Merlan Fischbraten Lachs Fischpastete Forelle
GEMÜSE	Chicorée Gemüseplätzchen Kartoffelgratin Lasagne Gefüllte Paprikaschoten Gefüllte Tomaten
KUCHEN	Brioche Englischer Sandkuchen Windbeutel Schokoladenkuchen Joghurt-Kuchen Tortenbiskuit, Savoyer Kuchen Napfkuchen Baisers Sandkuchen Mürbegebäck / Cookies
TORTEN, SPECKKUCHEN	Quiche Mürbeteigkuchen Blätterteigkuchen Käsekuchen Hefekuchen Obstpastete Fleischpastete Soufflé

- *FUNKTION „PROGRAMME MIT VOLLAUTOMATIK“*

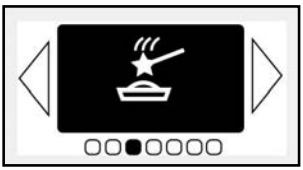
Die Funktion **„PROGRAMME MIT VOLLAUTOMATIK“** erleichtert die Arbeit erheblich, denn der Backofen berechnet automatisch alle Garparameter je nach dem ausgewählten Lebensmittel durch elektronische Sonden im Backofen, die ständig den Feuchtigkeitsgrad und die Temperaturveränderungen messen.

WIE FUNKTIONIERT DIE FUNKTION „PROGRAMME MIT VOLLAUTOMATIK“?

Dieser Garmodus läuft in 2 Phasen ab:

- Eine Suchphase, während der der Backofen mit dem Aufheizen beginnt und die ideale Gardauer bestimmt. Diese Phase dauert je nach Gericht 5 bis 40 Minuten.

1. Die Tasten < oder > drücken und **„PROGRAMME MIT VOLLAUTOMATIK“** auswählen und bestätigen.



2. Der Backofen schlägt 12 Gerichte vor: Mit den Tasten < oder > auswählen.

· **Pizza**

· **Salzige Tarte**

· **Rinderbraten**

· **Schweinebraten**

· **Hähnchen**

· **Lamm**

· **Fisch**

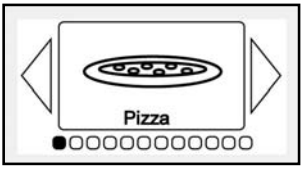
· **Gefülltes Gemüse**

· **Süße Tarte**

· **Kuchen**

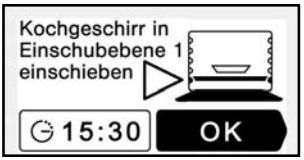
· **Soufflés**

Beispiel: **Pizza**



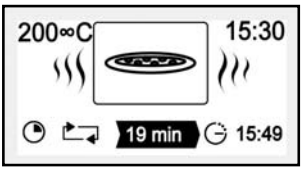
- Nach der Wahl des Gerichts durch Drücken von OK bestätigen.

- Das Gericht auf der angegebenen Einschubebene einschieben.



- Den Start des Garvorgangs durch Drücken von OK bestätigen.

Anm.: Für die Funktion „PROGRAMME MIT VOLLAUTOMATIK“ ist keinerlei Vorheizen des Backofens erforderlich. Der Garvorgang muss UNBEDINGT mit kaltem Backofen beginnen. Vor einem zweiten Garvorgang muss der Backofens vollständig abkühlen.



WICHTIG: Während dieser Phase die Backofentür nicht öffnen, damit die Berechnung und Speicherung der Daten nicht gestört wird.

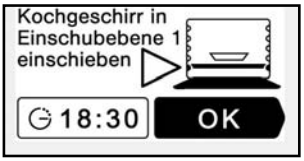
Diese Suchphase wird durch rotierende Pfeile angezeigt.

- Die zweite Garphase: Der Backofen hat die notwendige Garzeit bestimmt und zeigt das Garzeitende an. Die angegebene verbleibende Zeit berücksichtigt die Gardauer der ersten (Such-)Phase. Jetzt kann auch die Tür geöffnet werden, um zum Beispiel den Braten zu begießen.

- Der Backofen schaltet sich nach Ablauf der Garzeit aus und das Display zeigt an, dass das Essen fertig ist.

FUNKTION ZEITVERSETZTES GAREN:

Für das zeitversetzte Garen
die Uhr auswählen und den Zeitpunkt des Garzeitendes ändern.



HINWEIS: Wenn ein zweiter Garvorgang mit „PROGRAMME MIT VOLLAUTOMATIK“ durchgeführt werden soll, abwarten, bis der Backofen vollkommen abgekühlt ist. Eine Benutzung der Funktion „Chefmenu“ ist jedoch auch bei heißem Ofen möglich.

EINFÜHRUNG IN DIE PROGR

	Pizza	• Frische Pizza aus dem Feinkostgeschäft • Pizza aus Fertigteig • „Hausgemachte“ Pizza • Tiefkühl-Pizza
	Salzige Tarte	• Frischer Speckkuchen • Tiefgefrorener Speckkuchen • Tiefgekühlte Schalen
	Rinderbraten	
	Schweine-braten	• Schweinebraten - Nacken - Filet
	Hähnchen	• Hähnchengewicht 1000 g bis 1700 g • Entchen, Perlhuhn ...
	Lammfleisch	
	Fisch	• Ganze Fische (Goldbrasse, Seehecht, Forellen, Makrelen ...) • Fischbraten
	Gefülltes Gemüse	• Gefüllte Tomaten, Paprikaschoten ... • Lasagne (frisch oder tiefgekühlt) • Hackfleisch mit Kartoffelbrei, Brandade ...
	Süße Tarte	• Frische Tarte • Tiefgekühlte Tarte
	Kuchen	• Kuchen für die Familie: Englischer Kuchen (salzig, süß), Sandkuchen • Gebrauchsfertige Zubereitungen in der Tüte.
	Kleingebäck	• Kleine Plätzchen: Cookies, kleine Gebäck-stücke aus Mürbeteig, Croissants, Brötchen, Rosinenbrot in der Dose, Croque-Monsieur.
	Soufflé	• Eine hohe Form mit geradem Rand mit 21cm Durchmesser wählen

RAMME MIT VOLLAUTOMATIK

• Pizza auf das Gitter legen, um einen knusprigen Teig zu erhalten.
(Es kann ein Backpapier zwischen Gitter und Pizza eingeschoben werden, damit der Backofen vor tropfendem Käse geschützt wird).
• Pizza auf das Backblech legen, um einen weichen Teig zu erhalten.

• Eine Form aus Aluminium mit Anti-Haft-Beschichtung benutzen: Der Teig wird unten knusprig.
• Die tiefgekühlten Speckkuchen aus der Schale nehmen, bevor sie auf das Gitter gelegt werden.

• Das Fleisch mindestens 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen:
• Der Braten wird nicht durchgebraten sein. Wenn gut durchgebratenes Fleisch gewünscht wird, eine herkömmliche Bratfunktion auswählen.
• Möglichst viel von der Speckschicht entfernen: sie führt zu Rauchentwicklung.
• Nach dem Garvorgang den Braten 7 bis 10 Minuten in Aluminiumfolie gewickelt ruhen lassen, bevor er aufgeschnitten wird.

• Das Fleisch mindestens 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen: je kälter das Fleisch ist, je kälter ist es am Ende der Garzeit.
• Einen Tontopf verwenden. 1 bis 2 EL Wasser hinzufügen.
• Nach dem Garvorgang den Braten 7 bis 10 Minuten in Aluminiumfolie gewickelt ruhen lassen, bevor er aufgeschnitten wird. Am Ende der Garzeit salzen.

• Garen auf dem Teller: Tonteller verwenden, um Spritzer zu vermeiden.
• Um Spritzer zu vermeiden, die Geflügelhaut einstechen.

• Das Fleisch mindestens 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen:
• Eher eine runde und pralle Keule als eine lange und dünne wählen.
• Nach dem Garvorgang die in Aluminiumfolie eingewickelte Keule ruhen lassen.

• Diese Funktion ganzen Fische vorbehalten, die mit Gewürzen und Weißwein gegart werden (bei gegrilltem oder in Papier gebackenem Fisch muss der Backofen vorgeheizt werden).

• Die Größe des Kochgeschirrs entsprechend der zu garenden Menge auswählen, damit kein Saft überläuft.

• Eine Form aus Aluminium mit Anti-Haft-Beschichtung benutzen:
• Der Teig wird unten knuspriger.

• In runder, eckiger ... Kuchenform zubereiteter Kuchen, immer auf dem Rost.
Es können 2 Kuchen in Formen nebeneinander gebacken werden.

• Kleine Plätzchen auf dem Backblech..
△ Um ein gutes Ergebnis zu erzielen, muss Brandteig mit „KUCHEN“ gebacken werden.

• Die Form innen mit Butter bestreichen, die Innenseite nicht mit den Fingern berühren, denn sonst geht das Soufflé nicht auf.

Pizza

Backpapier zwischen Gitter und Pizza legen, um zu vermeiden, dass schmelzender Käse oder Tomatensoße den Ofenboden verschmutzen.

Tarte / **Q**uiche:

Glas- und Porzellangeschirr vermeiden: Wenn sie zu dick sind, verlängern sie die Garzeit und der Teigboden ist nicht knusprig.

Bei Obst kann der Tortenboden aufweichen: Es brauchen nur einige Löffel feiner Grieß, zu Paniermehl zerbröckelte Kekse, Mandelpulver oder Tapioka aufgestreut zu werden, damit der Saft beim Backen aufgesaugt wird.

Bei feuchtem oder tiefgekühltem Gemüse (Lauch, Spinat, Brokkoli oder Tomaten) kann ein wenig Maismehl verstreut werden.

Fisch:

Beim Einkauf muss der Geruch angenehm sein und etwas nach Meer riechen.

Der Körper muss fest und starr sein, die Schuppen fest an der Haut kleben, das Auge lebhaft und gewölbt und die Kiemen glänzend und feucht sein.

Rind / **S**chwein / **L**amm

Fleisch **unbedingt** lange vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen:

Das Fleisch wird durch den Schock zwischen Kälte und Hitze hart, bei richtiger Behandlung wird der Rinderbraten außen goldbraun, innen rot und warm in der Mitte. Nicht vor dem Braten salzen:

Das Salz absorbiert das Blut und trocknet das Fleisch aus. Das Fleisch mit Pfannenwendern umdrehen: Wenn es eingestochen wird, läuft das Blut aus. Das Fleisch nach dem Braten immer 5 bis 10 Minuten ruhen lassen: Es in Aluminiumfolie einwickeln und vorne im heißen Backofen ablegen: Das während des Bratens nach innen gezogene Blut fließt somit wieder nach außen und durchtränkt den Braten.

Bratgeschirr aus Ton verwenden: Glas fördert Fettspritzer.

Nicht in der emaillierten Fettpfanne braten.

Die Lammkeule nicht mit Knoblauch spicken, es verliert sonst sein Blut. Den Knoblauch lieber zwischen Fleisch und Knochen einschieben, oder die ungeschälten Knoblauchzehen neben der Keule braten und sie danach zerdrücken, um der Soße Geschmack zu geben.

Pizza Grundlage: 1 Portion Pizzateig

*mit Gemüse: 6 EL Tomatensauce + 100 g gewürfelte Zucchini + 50 g gewürfelte Paprikaschote + 50 g gewürfelte Paprikaschote + 50 g Aubergine in Scheiben + 2 kleine Tomaten in Scheiben + 50 g geriebener Greyerzer Käse + Oregano + Salz + Pfeffer.

*mit Roquefort, geräuchertem Bauchfleisch: 6 EL Tomatensauce + 100 g geräuchertes Bauchfleisch + 100 g Roquefortwürfel + 50 g Walnüsse + 60 g geriebener Greyerzer.

*mit Würstchen, Quark: 200 g abgetropften Quark auf den Teig verteilen + 4 Würstchen in Scheiben + 150 g Schinken in Streifen + 5 Oliven + 50 g geriebener Greyerzer + Oregano + Salz + Pfeffer.

Speckkuchen: Grundlage: 1 Alu-Form, 27 bis 30 cm Durchmesser
1 Portion gebrauchsfertiger Mürbeteig
3 verschlagene Eier + 50 cl Crème fraîche
Salz, Pfeffer, Muskat.

Unterschiedliche Beläge: 200 g vorgebratene Speckwürfel,
oder 1 kg gekochter Chicorée + 200 g geriebener Gouda
oder - 200 g Brokkoli + 100 g Speckwürfel + 50 g Blauschimmelkäse
oder - 200 g Lachs + 100 g gekochten und abgetropften Spinat

Rinderbraten SAUTERNES Sauce mit PETERSILIE und ROQUEFORT:

2 Suppenlöffel feingeschnittene Schalotten in Butter anschwitzen. 10 cl Sauternes hinzufügen, verdampfen lassen. 100 g Roquefort hinzufügen, langsam zergehen lassen. 20 cl Sahne, Salz, Pfeffer hinzufügen. Aufkochen.

Schweinebraten Schwein mit Backpflaumen

Den Metzger bitten, ein Loch über die ganze Länge des Bratens zu machen, ca. zwanzig Backpflaumen einschieben. In Scheiben geschnitten mit dem Saft oder kalt mit Chikoreesalat servieren.

Hähnchen

Es mit einem schönen Sträußchen frischem Estragon stopfen oder mit einer Mischung aus 6 zerstoßenen Knoblauchzehen mit einer Prise Grobsalz und einigen Pfefferkörnern bestreichen.

Lamm Lamm Sardellensauce:

100 g schwarze Oliven mit 50 g Kapern und 3 Sardellen, 1/2 Knoblauchzehe und 10 cl Olivenöl in den Mixer geben. 10 cl Crème fraîche hinzufügen. Mit der Lammkeule in Scheiben servieren.

Fisch

Graue Goldbrasse mit trockenem Cidre:
1 Goldbrasse, 1,5 kg
500 g Champignons
2 säuerliche Äpfel
2 Schalotten
2 EL Crème fraîche
100 g Butter
1/2 Liter Cidre Salz, Pfeffe

Den Fisch ausnehmen und schuppen. Ihn in ein gebuttertes Gefäß auf die feingehackten Schalotten und die in Scheiben geschnittenen Pilze legen. Cidre, Salz, Pfeffer und einige Butterflöckchen hinzufügen. In den Ofen schieben. Die ungeschälten, geviertelten Äpfel in der Butter garen. Nach dem Kochen den Fisch auf eine heiße Platte geben, den Saft filtern und mit Sahne ablöschen. Die Crème fraîche zum Saft hinzufügen, mit Äpfeln und Pilzen servieren.

Gefülltes Gemüse

Die Reste von einem Eintopf, Lamm, Braten aus weißem Fleisch, gebratenes Geflügel, alles fein gehackt, sind ausgezeichnete Grundlagen.

Blätterteigtarte mit Nugat und Äpfeln:

1 Portion Blätterteig mit dem Blatt ausbreiten und mit der Gabel einstechen.
200 ml Sahne mit einer Vanilleschote aufkochen.
2 Eier mit 30 g Zucker verschlagen und die abgekühlte Sahne hinzufügen.
2 Äpfel würfeln und in 70 g Nugat wälzen.
Sahne + Äpfel auf dem Teig verteilen. In den Backofen einschieben.

Sandkuchen mit Zitrusfrüchten

Karamell:	20 Zuckerstücke (200 g)
Kuchen:	4 Eier
	200 g Streuzucker
	200 g Mehl
	200 g Butter
	2 TL Hefe
Früchte:	1 kleine Dose Zitrusfrüchte in Sirup.

Die Früchte abtropfen lassen. Karamell zubereiten. Wenn der Karamell Farbe angenommen hat, in eine mit Backpapier ausgelegte Form gießen. Form schwenken, um die Karamellmasse gleichmäßig zu verteilen. Abkühlen lassen. Weiche Butter und Zucker in der Küchenmaschine verschlagen. Die ganzen Eier nacheinander einarbeiten, dann das gesiebte Mehl hinzufügen. Die Hefe zum Schluss hinzufügen. Die Zitrusfrüchte in Vierteln blütenartig auf dem Karamell verteilen. Den Teig übergießen. Den Backofen auf „KUCHEN“ einstellen. Auf einen Teller geben und kalt servieren.
Als Obst können Äpfel, Birnen, Aprikosen verwendet werden.

Kleine Schokoladenkuchen

12 einzelne Schälchen aus Aluminium
60 g Butter
200 g Bitterschokolade (über 50 % Kakaoanteil)
100 g Puderzucker
4 Eier
1 Tüte Backpulver
70 g gesiebtes Mehl.

Die Schokolade mit der Butter auf sehr kleiner Flamme zum Schmelzen bringen. Die Eigelbe mit dem Zucker verarbeiten, bis die Mischung glatt wird. Mehl, geschmolzene Schokolade und Butter und zum Schluss Hefe hinzufügen. Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Zubereitung heben. Die Alu-Schälchen mit Butter bestreichen, leicht mit Mehl bestäuben, den Teig hineingießen (dabei auf saubere Ränder achten). Die Schälchen auf das Backblech stellen und „KEKSE“ wählen. Aus den Schälchen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Dazu Eier-Milch-Creme mit Vanille oder Kokoseis reichen.

Soufflé

Basis der Béchamel-Soße:	1/2 Liter Milch
	60 g Mehl
	100 g Butter
	4 Eigelbe + zu Schnee geschlagene Eiweiß
	Salz, Pfeffer, Muskat.

Je nach Art des Soufflés 150 g geriebener Greyerzer Käse oder 1 kg gekochten, zermahlenen Spinat oder 1 kg gekochten, zermahlenen Blumenkohl oder 150 g zerdrückte Fischreste oder 150 g gehackten Schinken hinzufügen.

• *TIPPS UND TRICKS*

• Für einen knusprigen Teig die Pizza auf den Rost legen.
(Es kann ein Backpapier zwischen Gitter und Pizza eingeschoben werden, damit der Backofen vor tropfendem Käse geschützt wird).

• Pizza auf das Backblech legen, um einen weichen Teig zu erhalten.

• Eine Form aus Aluminium mit Anti-Haft-Beschichtung benutzen: Der Teig wird unten knusprig.

• Die tiefgekühlten Speckkuchen aus der Schale nehmen, bevor sie auf das Gitter gelegt werden.

• Das Fleisch mindestens 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen:

• Der Braten bleibt innen rot. Wenn gut durchgebratenes Fleisch gewünscht wird, eine herkömmliche Bratfunktion auswählen.

• Möglichst viel von der Speckschicht entfernen: sie führt zu Rauchentwicklung.

• Nach dem Garvorgang den Braten 7 bis 10 Minuten in Aluminiumfolie gewickelt ruhen lassen, bevor er aufgeschnitten wird.

• Das Fleisch mindestens 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen: Je kälter das Fleisch ist, um so kälter wird es nach dem Braten sein.
• Einen Tontopf verwenden. 1 bis 2 EL Wasser hinzufügen.
• Nach dem Garvorgang den Braten 7 bis 10 Minuten in Aluminiumfolie gewickelt ruhen lassen, bevor er aufgeschnitten wird. Am Ende der Garzeit salzen.

• Garen auf dem Teller: Tonteller verwenden, um Spritzer zu vermeiden.
• Um Spritzer zu vermeiden, die Haut des Geflügels einstechen.

• Das Fleisch mindestens 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen:
• Eine runde und pralle Keule anstelle einer langen und dünnen wählen.
• Nach dem Garvorgang die in Aluminiumfolie eingewickelte Keule ruhen lassen.

• Diese Funktion nur für ganze Fische verwenden, die mit Gewürzen und Weißwein zubereitet werden.
(Bei gegrilltem oder in Folie gebackenem Fisch ist das Vorheizen des Backofens erforderlich).

- *TIPPS UND TRICKS*

• Die Größe des Kochgeschirrs entsprechend der zu garenden Menge auswählen, damit kein Saft überläuft.

• Eine Form aus Aluminium mit Anti-Haft-Beschichtung benutzen:
• Der Teig wird unten knuspriger.

• In runder, eckiger ... Kuchenform und immer auf dem Rost zubereiteter Kuchen.
Es können 2 Kuchen in Formen nebeneinander gebacken werden.

• Kleine Plätzchen auf dem Backblech auf dem Gitter.
Um ein gutes Ergebnis zu erzielen, muss der Brandteig mit „KUCHEN“ gebacken werden.

• Die Form innen buttern, die Innenseite nicht mit den Fingern berühren, denn sonst geht das Soufflé nicht auf.

- *FUNKTION „NIEDERTEMPERATURGAREN“*

1. Die Tasten < oder > drücken um „Niedertemperaturgaren“ auszuwählen „ ”.

2. Erneut OK drücken, um aus der folgenden Liste auszuwählen:

· **Kalbsbraten**

· **Rinderbraten**

· **Schweinebraten**

· **Lammkeule**

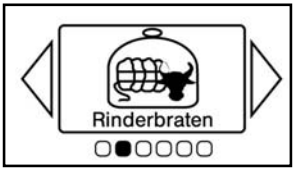
· **Geflügel**

· **Joghurt**

Beispiel: Rinderbraten

Auswahl durch **OK** bestätigen.

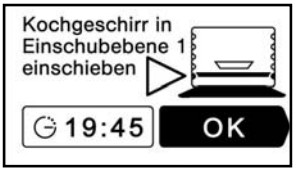
Dann erscheint:



- Kochgeschirr für Niedertemperaturgaren:

Kalb	**-> spezielle Braten-Stütze**
Rind	**-> spezielle Braten-Stütze**
Schwein	**-> spezielle Braten-Stütze**
Keule	**-> spezielle Braten-Stütze**
Geflügel	**-> spezielle Braten-Stütze**
Joghurt	**-> Blech**

- Empfehlung für die Einschubebene:



- Gardauer (nicht veränderbar)

Kalb **-> 4h30**

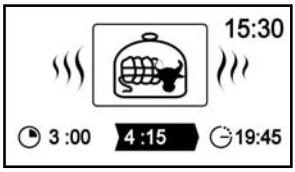
Rind **-> 3 h**

Schwein **-> 4 1/2 h**

Lamm **-> 3 h**

Geflügel **-> 6 h**

Joghurt **-> 3 h**



- Uhrzeit des Garendes.
Mit den Tasten < oder > kann das Garende bis zur gewünschten Uhrzeit verändert werden.

- Durch **OK** bestätigen.

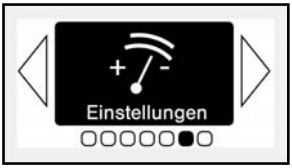
Der Backofen schaltet sich automatisch aus, klingelt 2 Minuten lang und weist darauf hin, dass das Essen fertig ist. Klingelton mit **OK** vorzeitig beenden.

Warmhaltephase für Fleisch (Dauer 1 Stunde)

Phase „rasches Abkühlen“ für Joghurt (Dauer 1 Stunde). Während dieser Phase Abschaltung der Lampe und der Anzeige.

- *BACKOFENEINSTELLUNGEN*

Tasten < oder > solange drücken, bis das Display „Einstellungen“ angezeigt wird.
Durch Drücken auf OK bestätigen.



Zugang zu folgenden Einstellungen:

- Stunde / Datum (siehe Anfang dieses Kapitels)

- Ton

- Anzeige

- Geruchskatalysator ab 50°C

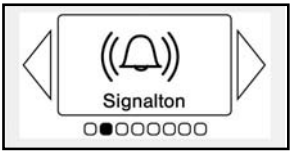
- Verbrauch

- Sprache

Ton:

Tasten < oder > bis zu Signalton drücken:

- Einstellung des bei der Betätigung der Tasten abgegebenen Tons:



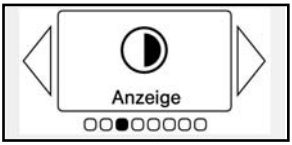
Auf Wunsch können die bei jeder Bestätigung (Drücken auf OK) abgegebenen Signaltöne gelöscht werden.

Hierfür diese Option aufrufen und Signalton ein (aktiv) oder Signalton aus (tonlos) wählen. Bestätigen.

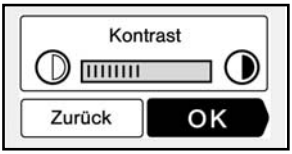
Anzeige:

- Einstellung des Displaykontrasts und Stand-by-Modus:

Dieses Feld für den Stand-by-Modus der Anzeige wählen (Energieeinsparung) sowie für die Einstellung des Kontrasts der Anzeige.

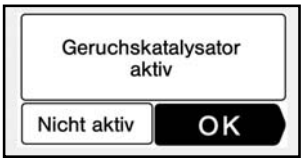


Den Kontrast mit den Tasten < oder > erhöhen oder verringern.

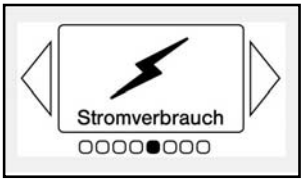


- *BACKOFENEINSTELLUNGEN*

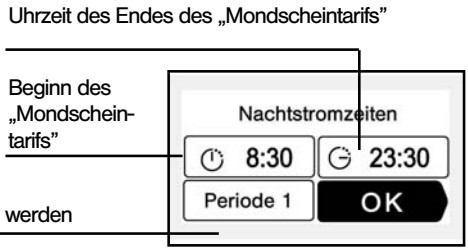
Einstellung des Geruchskatalysators ab 50°C
Tasten < oder > so lange drücken, bis in der Anzeige „Einstellungen“ erscheint.
Durch Drücken auf OK bestätigen.
Danach mit den Tasten < oder > „Geruchskatalysator“ auswählen.
Die Funktion „Geruchskatalysator ab 50°C“ kann aktiviert oder deaktiviert werden (Filtern der Fette und Gerüche während des Garvorgangs).
Sie können den Geruchskatalysator auch abschalten, um z.B. beim Backen angenehmen Backgeruch zu erzeugen.
Das Symbol in der Anzeige zeigt an, dass der **Geruchskatalysator ab 50°C** aktiv ist.



Stromverbrauch
- Einstellung des Stromverbrauchs:
Tasten < oder > so lange drücken, bis in der Anzeige „Einstellungen“ erscheint. Durch Drücken auf OK bestätigen.
Danach mit den Tasten < oder > „Stromverbrauch“ auswählen. Über dieses Display kann der Stromverbrauch des Backofens seit der letzten Nullrückstellung abgefragt werden.



Bei einem Vertrag mit dem Stromversorger über Nachtstrom (Mondscheintarif) können die entsprechenden Zeitspannen eingegeben und somit der Verbrauch in Stunden mit vollem Tarif und anderen mit Mondscheintarif im Detail geprüft werden.
Zur Eingabe oder Änderung der Daten mit OK bestätigen und dann die Zeitspannen nach Zeitraum eingeben.

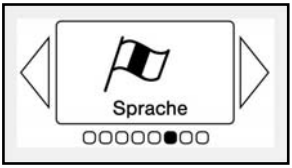


Achtung
Wenn Zeitspannen mit Mondscheintarif eingegeben worden sind, bietet der Backofen systematisch an, seinen Reinigungszyklus zur nächstmöglichen Uhrzeit im Mondscheintarif zu beginnen.

Achtung
Wenn eine sofortige Pyrolyse gewünscht wird, muss die Programmierung der Stunden mit Mondscheintarif storniert werden.

- *BACKOFENEINSTELLUNGEN*

Sprache:
Tasten < oder > so lange drücken, bis in der Anzeige „Einstellungen“ erscheint.
Durch Drücken auf OK bestätigen.
Danach mit den Tasten < oder > „Sprache“ auswählen.
- Einstellung der Sprache:
Durch die Wahl dieses Displays kann diejenige Sprache eingestellt werden, die für die Kommunikation mit dem Backofen benutzt werden soll.
Es sind 7 Sprachen verfügbar:



- Französisch
- Englisch
- Deutsch
- Niederländisch
- Dänisch
- Spanisch
- Portugiesisch

- *FUNKTION „ZEITSCHALTUHR / KURZZEITWECKER“*

Tasten < oder > so lange drücken, bis in der Anzeige „Einstellungen“ erscheint. Durch Drücken auf OK bestätigen.
Danach mit den Tasten < oder > „Kurzzeitwecker/Zeitschaltuhr“ auswählen.

Diese Funktion ist **außerhalb der Benutzung des Backofens mit laufendem Garvorgang oder Pyrolyse zugänglich.**

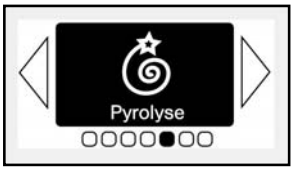
Die gewünschte Zeit eingeben.

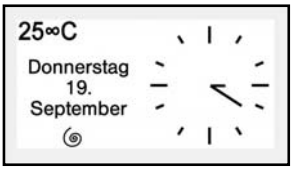
Kurzzeitwecker/Zeitschaltuhr zählt die Zeit ab Bestätigung durch Drücken auf OK rückwärts und nach Beendigung des Zählvorgangs ertönt ein Signalton.

• *FUNKTION REINIGUNG*

Dieser Backofen ist mit einer Funktion Reinigung durch Pyrolyse ausgerüstet:

Tasten < oder > so lange drücken, bis in der Anzeige „Einstellungen“ erscheint.
Durch Drücken auf OK bestätigen.
Danach mit den Tasten < oder > „Pyrolyse“ auswählen.





- Die Pyrolyse ist ein Heizzyklus des Backofenraums bei sehr hoher Temperatur, bei dem alle Verschmutzungen durch Spritzer oder übergelaufene Flüssigkeiten beseitigt werden. Freigesetzter Rauch und Gerüche werden beim Durchlaufen in einem Katalysator vernichtet.

- Die Pyrolyse ist nicht nach jedem Garvorgang erforderlich.

Aus Sicherheitsgründen erfolgt der Reinigungsvorgang erst nach automatischer Sperrung der Backofentür. Sobald die Temperatur im Backofeninnern die Gartemperaturen übersteigt, kann die Tür nicht mehr freigegeben werden, auch nicht durch Abschalten des Ofens.

• *WANN IST EINE PYROLYSE ERFORDERLICH?*

Wenn der Backofen beim Vorheizen oder Garen qualmt oder wenn er nach verschiedenen Garvorgängen (Schaf, Fisch, Grillgerichte usw.) im Kaltzustand einen unangenehmen Geruch abgibt.

Achtung
Mit der Reinigung sollte nicht gewartet werden, bis der Backofen stark verfettet ist.

Wenig verschmutzende Garvorgänge	Gebäck, Gemüse, Backwaren, Speckkuchen, Soufflés usw.	Garvorgänge ohne Spritzer: eine Pyrolyse ist nicht notwendig.
Verschmutzende Garvorgänge	Fleisch, Fisch, (in einem Kochgefäß), gefülltes Gemüse.	Die Pyrolyse kann nach jeweils 3 Bratvorgängen notwendig sein.

- *DURCHFÜHRUNG EINER PYROLYSE*

Evtl. vorhandene, starke Verkrustungen vor der Pyrolyse entfernen, um Brandgefahr oder übermäßige Rauchentwicklung zu vermeiden.
Im Hauptmenü „Reinigung“ wählen. Der Backofen gibt den Verschmutzungsgrad des Ofenraums an und schlägt zwei Reinigungsmodi vor:
Pyromax und **Pyrocontrol**.

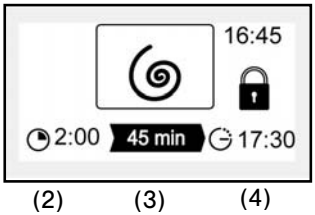
A) Pyromax

Pyromax ist ein Pyrolyse-System mit voreingestellter Dauer: Sie dauert 2 Stunden und sorgt für intensive und perfekte Reinigung des Ofenraums.
Für die zeitliche Startverzögerung den Endzeitpunkt wählen und ihn durch Eingabe des gewünschten Endzeitpunkts der Pyrolyse ändern.
Anm.: Wenn die Stunden mit Volltarif und Mondscheintarif eingegeben worden sind, (siehe Funktion „Einstellungen”), empfiehlt der Backofen zur Energieeinsparung eine Reinigung während des Mondscheintarifs. Jedoch kann diese Empfehlung geändert werden, indem die Uhrzeit des Reinigungsendes verändert und die Pyrolyse sofort gestartet wird.
Mit OK bestätigen
Der Reinigungsprozess startet. Displayanzeige:
- die Uhrzeit (1)
- die Gesamtdauer (2)
- die verbleibende Zeit (3)
- der Endzeitpunkt der Pyrolyse (4)
- die Verriegelung der Backofentür (5)

B) Pyrocontrol

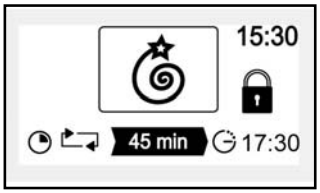
Pyrocontrol ist ein System, mit dem der Backofen die Reinigungsdauer automatisch je nach dem Verschmutzungsgrad berechnen kann, was zur Energieeinsparung und zu einer an den Bedarf angepassten Pyrolysedauer führt.
Für die zeitliche Startverzögerung den Endzeitpunkt wählen und ihn durch Eingabe des gewünschten Endzeitpunktes der Pyrolyse ändern.
Mit OK bestätigen.

Achtung
Die Geräteoberflächen können während der Durchführung einer Pyrolyse heißer als üblich werden. Deshalb sollten Kleinkinder während des laufenden Pyrolyse-Vorgangs vom Backofen ferngehalten werden.



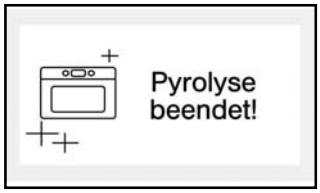
- *ENDE DER PYROLYSE*

Zu Beginn des Zyklus berechnet der Backofen die Pyrolysedauer je nach dem Verschmutzungsgrad. Diese Phase dauert einige Minuten und wird durch die sich rotierenden Pfeile im Display angezeigt (1).



Displayanzeige:
- die sich rotierenden Pfeile (1)
- die verbleibende Zeit (2)
- der vorgesehene Endzeitpunkt der Pyrolyse (3)
- die Uhrzeit (4)
- die Verriegelung der Backofentür (5)

Der Backofen zeigt an, wenn die Reinigung durch Pyrolyse beendet ist.

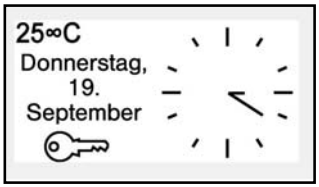


Nach der erfolgten Freigabe weist der Backofen darauf hin, dass die Reinigung beendet ist.

Mit einem feuchten Schwamm die Ascherückstände aus dem Backofen entfernen.

- *VERRIEGELUNG DER BEDIENVORRICHTUNGEN (Kindersicherung)*

Der Zugriff zu den Bedienungselementen des Backofens kann folgendermaßen gesperrt werden:
Bei abgeschaltetem Backofen einige Sekunden lang die Taste drücken, dann erscheint ein „Schlüssel“ im Display –> der Zugriff zu den Bedienvorrichtungen des Backofens ist verriegelt.
Zur Freigabe eine beliebige Taste drücken, anschließend das Feld „Freigeben“ wählen und mit OK bestätigen.
Die Bedienungselemente des Backofens sind wieder zugänglich.



Achtung
Bei programmiertem Garvorgang kann der Backofen nicht gesperrt werden.

Achtung
Den Backofen vor der Reinigung abkühlen lassen.
Generell ist die Verwendung von Scheuerpulver und Metallschwämmen untersagt.

Achtung
- Keinen Dampf- oder Hochdruckreiniger benutzen.
- das Gerät nicht mit Wasser besprühen.

VORGEHENSWEISE	
Gehäuse	- Einen **feuchten Schwamm und Seifenlauge** für die Oberfläche verwenden. Wenn etwas übergelaufen ist, eine **handelsübliche nicht scheuernde Creme für die Emailleteile verwenden**. Mit einem trockenem Tuch oder am besten mit einem **Ledertuch** nachreiben. Keine Säuren (Zitronensaft, Essig usw.) auf der Emaillefläche stehen lassen. - Für polierte Metallflächen das entsprechende handelsübliche Pflegeprodukt verwenden.
Fenster der Ofentür	- Nach einem Garvorgang mit Verschmutzungen wird empfohlen, das innere Fenster mit einem **Schwamm und Seifenlauge zu reinigen**.

• *REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHE*

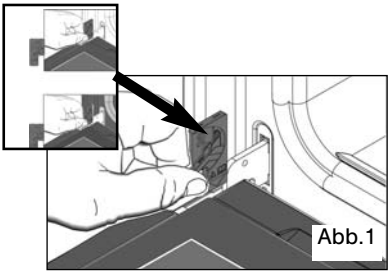
Die Bedienblende und die Ofentür mit einem weichen Tuch und Glasreiniger reinigen.
Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden.

• *REINIGUNG DER TÜR*

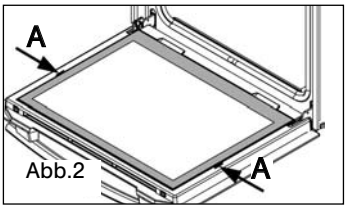
• *Ausbau der Tür*

Achtung
Vor dem Ausbau der Scheibe das Gerät abkühlen lassen.

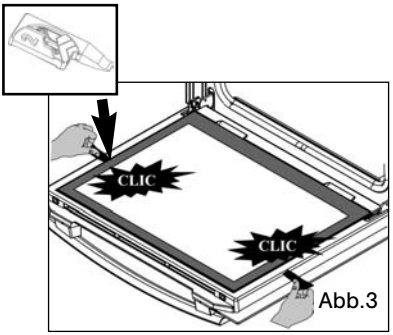
- Tür vollständig öffnen und mit den beiden roten Distanzstücken arretieren (Abb. 1).
Sie liegen in der mit dem Gerät gelieferten Plastiktüte.



- Die erste mit Clip befestigte Scheibe folgendermaßen entfernen:
Die beiden anderen roten Distanzstücke in die dazu vorgesehenen Öffnungen **A** einführen (Abb. 2).
Auf diese Teile eine Hebelwirkung ausüben, um die Clips von der Scheibe zu entfernen (Abb. 3).



- Die Scheibe mit einem weichen Schwamm und mit Geschirrspülmittel reinigen.
Die Scheibe nicht in Wasser tauchen.
Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden. Mit klarem Wasser spülen und mit einem nicht fusselnden Tuch trocknen.



Achtung
Keine Scheuermittel oder harten Metallschaber zur Reinigung der Ofenglastür verwenden, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und u. U. zum Bersten des Glases führen kann.

- Falls erforderlich, alle Innenscheiben der Tür entfernen. Modellabhängig besteht dieser Satz aus einer oder zwei Scheiben, die an jeder Ecke mit schwarzen Eckstücken aus schwarzem Gummi versehen sind (Abb. 4).
- Nach der Reinigung die vier Gummiecken wieder anbringen und auf folgende Markierungen auf der Scheibe achten:

oben links: L
oben rechts: R

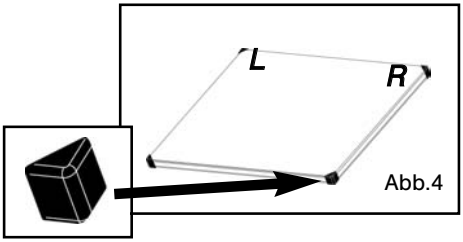


Abb.4

Alle Innenscheiben in der Tür so anbringen, dass sich L und R auf der Scharnierseite befinden.
- Wenn der Ofen nur über eine Innenscheibe verfügt, muss diese so nah wie möglich an der mit Clips befestigten Scheibe sein.
- Die letzte Scheibe mit Clips so befestigen, dass die Anzeige „P.Y.R.O.L.Y.S.E“ auf Sie zeigt (Abb. 5).
- Die roten Distanzstücke entfernen.

Das Gerät ist nun wieder betriebsbereit.

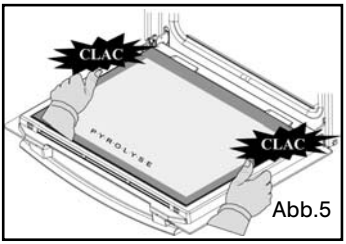


Abb.5

Achtung

Keine Scheuermittel oder harten Metallschaber zur Reinigung der Ofenglastür verwenden, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und u. U. zum Bersten des Glases führen kann.

Wenn Sie Zweifel an dem einwandfreien Betrieb Ihres Backofens haben, dann bedeutet dies nicht unbedingt, dass eine Störung vorliegt. ***Überprüfen Sie zunächst folgende Punkte:***

SIE STELLEN FEST, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN:	WAS IST ZU TUN?
Der Backofen heizt nicht.	• Der Backofen ist nicht angeschlossen. • Die Sicherung der Stromanlage funktioniert nicht. • Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	- Den Backofen anschließen. - Die Sicherung der Stromanlage austauschen und ihren Wert prüfen (16 A). - Die gewählte Temperatur erhöhen.
Der Temperaturanzeiger T°c blinkt.	• Verriegelungsfehler der Backofentür.	- Den Kundendienst rufen.
Die Lampe des Backofens funktioniert nicht mehr.	• Die Lampe ist außer Betrieb. • Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Sicherung funktioniert nicht.	- Die Lampe austauschen. - Den Backofen anschließen oder die Sicherung austauschen.
Die Pyrolysereinigung funktioniert nicht.	• Die Backofentür ist nicht richtig geschlossen. • Die Verriegelung ist fehlerhaft.	- Die Schließung der Backofentür überprüfen. - Den Kundendienst rufen.
Der Backofen entsendet Signaltöne.	• Garvorgang läuft. • Nach dem Garvorgang.	- Die gewünschte Temperatur ist erreicht. - Der programmierte Garvorgang ist beendet.
Der Backofen zeigt an.	• Beim Drücken der Tasten. • Tastenverriegelung als Kindersicherung.	- Normalbetrieb. - Zum Löschen OK drücken und „freigeben“ wählen.
Die Programmanzeige zeigt „Demo“ an und der Ofen heizt nicht.	• Ihr Gerät befindet sich im Demonstrationsmodus.	- Gleichzeitiges Drücken der Tasten: STOP, und bis „Demo“ erlischt (nach etwa 5 Sek.).
Die Programmierleiste zeigt nichts an.	• Die Sicherung der Anlage funktioniert nicht. • Schlechte Kontrasteinstellung.	- Die Sicherung austauschen. - Den Kontrast der Anzeige einstellen.

Empfehlung
Wenn Sie die Störung nicht beheben konnten, auf jeden Fall sofort den Kundendienst rufen.

ORANIER-Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere ORANIER-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:
Die ORANIER-Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen.Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.

2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen ORANIER-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des ORANIER-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden.
Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.

3. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das ORANIER-Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:
- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.
- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeigneter Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teilen aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl-Guss- oder Schamotteauskleidungen).

Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH
Weidenhäuser Str. 1 - 7
35075 Gladenbach

ORANIER®

Heiz- und Kochtechnik seit 1915

3 x Kompetenz und laufend neue Ideen

HEIZTECHNIK

- Kaminöfen
- Gas-Kaminöfen mit Fernbedienung
- Gas-Heizautomaten
- Dauerbrandöfen für Holz und Kohle

KOCHTECHNIK

- Einbauherde Gas oder Elektro
- Einbau-Kochfelder Gas-und Elektro
- Gourmet-Koch-Backstationen
- Dunstabzugshauben
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrspülautomaten
- Standherde Gas und Elektro

LÜFTUNGSTECHNIK

- modulAIR
  Kontrollierte Be- und Entlüftung
  inkl. Wärmetauscher,
  Entfeuchtungs-Modul und
  Kaminofenschaltung

ORANIER 90 JAHRE HEIZEN KOCHEN

CZ5700032-DE 1109